

АНАЛІЗ ОСНОВНИХ КРИТЕРІЇВ GLOBAL GAP ВИРОБНИЦТВА ПОЛУНИЦІ

© І. Головка, Н. Сілонова, 2017

Національний університет біоресурсів і природокористування України, Київ, Україна

Даний момент на українському ринку набирає популярність ягідна продукція. Це пов'язано з тим, що дана продукція задовольняє потребу в корисних речовинах. Особливо корисними вважається малина, смородина, полуниця. Набирає велику популярність полуниця садова, або суниця садова. І-за своїх корисних властивостей таких як: великий вміст вітаміну С (його вмістом вона поступається тільки чорній смородині); багато корисних речовин (вітаміни, мікроелементи); саліцилова кислота; сає протизапальні властивості.

Метою даних досліджень було вивчення міжнародного досвіду впровадження системи безпечності та якості виробництва та обігу полуниці. У сучасному ягідництві вкрай важливим стає розуміння того, що в даний час економічно не вигідно здійснювати контроль безпечності продукції тільки на етапах переробки і збуту. Необхідно створити систему безперервного відстеження походження ягідної продукції, її зберігання, переробки тощо.

Успіх на ринку ягідної продукції в умовах жорсткої ринкової конкуренції за споживачів можливий тільки за умов виробництва якісного продукту і відповідного підтвердження цієї якості, а саме:

- продукція відповідає потребам споживачів і виправдовує їх очікування;
- якість полуниці відповідає вимогам чинних нормативних документів (директив, регламентів, стандартів, технічних умов тощо);
- при виробництві полуниці дотримано вимоги щодо якості та безпеки продукції, охорони навколишнього середовища.

Для досягнення цієї мети необхідно організувати виробництво таким чином, щоб всі складові процесу виробництва: технічна, технологічна, кадрова, економічна — забезпечували не тільки усунення ризиків або зведення до мінімуму їх впливу, а й, насамперед, запобігали їх виникненню [2].

Global GAP (GAP Good Agricultural Practice) — це програма, котру 15 років тому започаткували мережі роздрібної торгівлі у Європі з метою гарантування безпечного виробництва продуктів харчування та декоративних рослин. Основне завдання сертифікації GLOBAL GAP полягає в забезпеченні стеження за виробництвом продукції. Його метою є підтвердити, що продукти харчування безпечні та не шкодять ні здоров'ю покупців, ні здоров'ю працівників, які задіяні у їх виробництві (виращуванні). Сертифікація підтверджує й те, що виробництво не чинить шкоди довкіллю. Базуючись на системі належної сільськогосподарської практики, сертифікація за стандартами GLOBAL GAP визначає перелік критеріїв, яких має дотримуватися кожен виробник.[1]

Аналізуючи основні критерії системи належної сільськогосподарської практики проблеми безпечності на виробництві полуниці включають наступне: низька якість сортів рослин; перевищення норм пестицидів та гербіцидів; спустошений ґрунт, або збідніння родючого шару; перевищення норм стимуляторів зросту рослин; мікробні враження полуниці; хвороби яким піддається полуниця; старе обладнання на тепличних умовах.

Всі ці небезпеки спричиняють попадання на українські ринки не безпечного продукту, який не відповідає нормам та шкодить здоров'ю людини.

На європейському ринку технологія виробництва полуниці має досконалий характер. Система простежуваності безпечності ведеться від ґрунту до готового продукту.

Отже, проблема безпечності актуальна на українському ринку, якщо маємо не доречну технологію, то маємо небезпечний продукт. Якщо брати європейський досвід роботи для ягідної промисловості, то вони працюють згідно стандарту GLOBAL GAP вони мають ідеальну систему простежуваності. Тому потрібно вводити програму належних практик в нас. Якщо наша продукція буде вироблятися згідно GLOBAL GAP-це зніме технічні бар'єри ринку, відкриє нові ринкові відносини. А також буде безпечним для наших людей.

1. Кузьо Н. Сертифікація GLOBAL GAP: на скільки ми близько. Електронний ресурс Режим доступу: http://www.agrobusiness.com.ua/agromarketing/1675_sertyfikatsiia_globalgap_naskilky_my_blyzko.html. 2. Ušćebrka, G., Žikić, D., Stojanović, S., Kanački, Z. Requests of EU and GLOBALGAP in Procedure with By-Products of Agriculture. International Convention on Quality 2009: „Quality for European and World Integration—, Belgrade, Total Quality Management & Excellence, 37 (1-2) 2009: 165-168.